

Miami



Verano/12

(Por Luis Brushtein) "Seios abundantes, coxas volumosas, nádegas rechunchudas, barrigas salentes." Los ojos se le salían de las órbitas a Edson al explicar su mayor hazaña. "Eu -decía-, eu paguei as cinco gatonas, dez nádegas rechunchudas, bem rechunchudas, e os seios, dez seios fofinhos, muito abundantes." Edson creía que las dificultades para impresionar a sus interlocutores estaban en el idioma: "Nádegas rechunchudas" y aclaraba: "Culo, o mais grande do mundo, mais grande que el Pan de Azúcar" y sus dos brazos trataban de abarcar el mundo para hacerlo más gráfico. Pero los argentinos que escuchábamos entendíamos bien y la historia de Edson con sus cinco gordas nos parecía de mal gusto. Todos los días abría la *Folha de São Paulo*, solo para releer mil veces el aviso "fofa-sexy". Hasta que ganó la lotería y contrató a las cinco gordas, tres rubias inmensas más blancas que la nieve y dos enormes mulatas que pasaban los 120 kilos. Edson se enamoró de las cinco. Loira, Carla, Carmelita, Vanessa y Nadia, y las llevó a Miami, las instaló en el Fontaine Bleu, en Collins y 45, y paseó a lo grande con sus cinco mujeres por South Beach y dilapidó cada dólar de su premio en las toneladas de hembra que lo enloquecían. "Plata tirada", comentaron con desdén Manuel Escribano y Cachito Loizaga, acodados en la mesa de un bar en Ocean Drive, y agregaron por lo bajo: "Cosa de negros". La mano derecha de Edson jugaba con la

gruesa cadena de oro que colgaba de su cuello y estudiaba las reacciones que había provocado su relato. Continuó ahora en un portuñol con muchos ademanes, sobre todo cuando explicó que llegó un punto en que no podía satisfacer a tanta mujer, que los hombres las asediaban y ya no quedaba plata. Entonces montó un prostíbulo con sus cinco inmensas queridas. Era la única solución que le quedaba: "Morte o prostituição" explicó con los ojos entrecerrados en un gesto de dignidad. Y eligió "prostituição", evidentemente. He aquí que el negocio fue un éxito, según Edson, lo cual despertó el interés de Manuel y Cachito, siempre respetuosos del éxito. La situación económica reflató. Loira, Carla, Carmelita, Vanessa y Nadia estaban tan ardientes como podía soportar Edson y la vida social de los seis se amenizaba ahora con las visitas de clientes asiduos como Richard Gere y Michael Douglas, entre otros. En ese punto noté un destello de interés en los ojos de mis acompañantes, siempre interesados en la gente famosa. La reunión terminó con despedidas. Escuché a Cachito que le pedía en voz baja el número de teléfono a Edson "por si acaso, nada más" y después le hacía bromas a los gritos por sus mujeres: "¡Saludos a las gordas, che!", le dijo entre carcajadas. Cuando se fueron los otros dos, Edson me miró mientras jugaba con su cadena de oro, después sonrió y se encogió de hombros: "Verso para argentinos", me dijo el astuto macró en Miami.

A Charlie Feiling

La historia de Salzano fue muy conocida en ciertos medios periodísticos que trataron de ocultarla bajo una especie de pacto de silencio. Se sabe que no hay lugares transparentes cuando existe la voluntad de silenciar algo. De todas maneras, no se crea que no hubo trascendidos ni menciones públicas del asunto, pero no de la manera escandalosa que hubiera alcanzado de no ser Salzano un periodista, aunque, y esto debe consignarse, no de los más conocidos. No porque le faltara talento, sino por su especialidad, que era la gastronomía. Las noticias no suelen ocuparse de aquello que la gente hace todos los días de su vida; y el comer es sin dudas una ocupación cotidiana, al menos para algunos no sometidos ni a la pobreza ni a los regímenes. El periodismo gastronómico se ocupa de presentar el acto común de comer bajo el manto de la novedad y la receta es la clave que convierte lo rutinario en un acontecimiento. Dejemos de lado estas digresiones que poco o mucho tienen que ver con esta historia y vayamos a Salzano o más exactamente a la noche en que empezó a sentirse mal.

Por puro espíritu de paradoja, fue en un día de franco. Al principio sintió como si su estómago empezara a inflarse, aunque al mirarse al espejo no notaba ninguna alteración, salvo ese panorama ligeramente abovedado que solía considerar como una enfermedad profesional. Esa contemplación —tranquilizadora ante la sensación de que estaba a punto de explotar— no impedía que un fuerte dolor le fuera naciendo desde la ingle e invadiendo todo el espacio del vientre. Se acostó a la espera de que todo pasara pero, por el contrario, el dolor se iba acrecentando y empezó a creer que le iba a tocar morir convertido en una masa informe de grasa e intestinos, porque allí era donde parecía estar localizado el dolor. Al malestar se sumó el asco de que su mujer al entrar encontrara el revoltijo de sus entrañas desparramado sobre las sábanas y su rostro convertido en una máscara fija y descompuesta. Buscó en su mente algo en que distraerse pero todo lo que encontraba eran imágenes de comida: listas de ingredientes, bebidas, cócteles, condimentos, especies, y era como si cada pensamiento le asestara, de manera impiadosa, un golpe sobre la zona afectada y el dolor se reiniciara una y otra vez. Con gran esfuerzo logró incorporarse e intentó vomitar ante el inodoro poniéndose los dedos en la garganta, pero nada salía de su interior. Las arcadas sólo servían para recordarle —como si fuera necesario— que el malestar seguía allí, indiferente a su dolor y a sus esfuerzos para expulsarlo de su cuerpo, para lanzarlo en un vómito liberador.

Salzano tenía una debilidad, algo que en realidad su mujer, a quien le gustaba simplificar las cosas, pero a la que no se le podía negar cierta contundencia, llamaba "el complejo cultural de la Torre de los Ingleses". Tal vez la expresión resulte un tanto remilgada, sin dudas Betty lo era, pero contiene una aproximación bastante exacta a las tendencias de Salzano. Cada país tiene una especialidad cultural, tal vez con la excepción de los franceses que las han practicado todas. Así, a los italianos se les da la pintura y la ópera, a los alemanes la filosofía y a los ingleses la literatura. En contra de esto se puede argumentar a Pavese, a Descartes, a Mozart. Y sí, nada es del todo perfecto, pero si se empiezan a hacer

listas, si abandonamos el enfermizo hábito de las excepciones, la cosa encaja un poco más. Hay más pintores italianos que alemanes, más filósofos alemanes que franceses, más escritores ingleses que españoles. Y es así nomás, no se puede explicar del todo, como suele ocurrir con las cosas irrefutables. Se da de esa manera y listo. Pero Salzano, sin haber pensado demasiado la cuestión, estaba de hecho en contra de la variedad nacional. Para él sólo existía lo que pomposamente llamaba la exquisita cultura inglesa. Con lo cual tenía mucho para leer y poco para ver y escuchar. Entre los pintores su posibilidad de contemplación quedaba reducida a cuadros poco exactos, al movimiento que no se detiene en las obras de Turner y de Bacon, ese magma de colores donde las figuras se disuelven y pierden sus contornos, ese vértigo que amenaza con devorárselo todo. Y en la música el panorama resultaba aún más desalentador, pues sólo aparecían tres nombres: Elgar, Purcell y Vaughan Williams en medio de un parnaso musical dominado por italianos y alemanes. Cabe aclarar que la anglofilia de Salzano no condescendía, para su desdicha, con el rock inglés ni con lo que es el invento más popular de los británicos: el fútbol. Claro que todo el acervo cultural inglés no se le aparecía en ese momento de desesperación gástrica, sólo imágenes de su trabajo, blancos pescados sobre hojas de lechuga morada,

NEWTON

Periodista, crítico, traductor, escritor y antologista, Marcos Mayer (Buenos Aires, 1952) cocina aquí una nueva vuelta de tuerca sobre un tema caro a más de un literato: la ejecución sumaria de la gourmandise como una de las más peligrosas bellas artes explorada, en este caso, por un periodista gastronómico anglófilo y con problemas de páncreas.

camarones fritos perfumados con echalotes, poderosos guisos de cordero, salsas rubias y transparentes, reposterías de hojas delgadas y crocantes.

Al salir del sanatorio a la mañana siguiente, luego de una noche de insoportables dolores, Salzano pensó en los inconvenientes que presenta la vida, en lo inoportuno de ciertas llegadas, sin tener en claro si se refería a Walter Brighton o a su enfermedad, llamada por los médicos, que se empeñan en darle un nombre a todo, pancreatitis. Hace falta que se explique qué o quiénes son ambos. La pancreatitis es un estado muy previo a la destrucción absoluta del aparato digestivo, un pariente cercano y menos conocido de la cirrosis. Y su cura sólo es posible a través de una rigurosa dieta que excluye, entre tantas otras cosas, el alcohol, las grasas animales en cualquier medida, el azúcar, los picantes y los fritos. Por otra parte, ningún médico se atreve a predecir la duración del tratamiento, ni siquiera la posibilidad de una cura definitiva después de la cual pueda retomarse un ritmo normal de comidas.



Por Marcos Mayer

Página 12

también
veranea
en la costa



Encuéntrelo en

Pinamar • Villa Gesell • Mar del Plata
Dolores • Gral. Madariaga • Miramar
Chapadmalal • Necochea • San Bernardo
Santa Teresita • San Clemente del Tuyú

URAS



Walter Brighton era apenas un poco más conocido fuera de ciertos círculos, aunque compartía con la pancreatitis un principio en común. Desaparecida por fortuna la *nouvelle cuisine* con sus disparates medidos, Brighton había aparecido en el firmamento de los nuevos chefs europeos como una figura rutilante con su recuperación militante de los sabores caseros, sus salsas espesas, su reivindicación de los platos abundantes. Un retorno al pasado que fue celebrado por propios y ajenos porque los estómagos languidecían tristemente ante la escasez elaborada y severa del último estertor del racionalismo francés. Parecía como si Boccus hubiera sido el punto terminal de una ideología racional destinada a acabar con todos los excesos de la mente y el cuerpo.

Salzano, que alguna vez se propuso ser racionalista, y que pretendía que el orden era un principio bajo el que valía la pena vivir, había adherido a los mandamientos de Boccus con un entusiasmo medido pero constante. Durante años fue devoto de las carnes magras, de los ramitos de ciboullette, de las porciones calculadas y reducidas. Había criticado, también en forma medida, los excesos de ciertas cocinas regionales, basándose sobre todo en un criterio de defensa de la salud. Y ahora, por un extraño castigo del destino en el que no creía del todo, la enfermedad se había apoderado de la parte del cuerpo que usaba

Y SU ÚLTIMA CENA

para trabajar. Y lo peor de todo, lo peor de una pancreatitis, lo que la hace más intolerable que la ceguera para un pintor o la sordera para un músico, es que es posible seguir comiendo, pero con la ceguera no se ve y con la sordera no se escucha y esto es absolutamente irreversible. No depende del ciego volver a ver, ni del sordo volver a oír, pero sí del pancreático volver a comer o no. Para alguien con los principios de Salzano no había dudas en cuanto al camino a seguir, pero su ser profesional estaba sumergido en constantes dudas. De no haber llegado entonces Brighton al país, Salzano hubiera convivido más o menos dificultosamente con las tentaciones y los mandatos de sus médicos y su conciencia. Pero Brighton y justo en ese momento. Y sobre todo tratándose de un inglés, cuyo apellido, para peor, coincidía con el título de una novela de Graham Greene, que Salzano había releído poco tiempo atrás y que, entre otras cosas, trata del cielo y el infierno.

Cuando Solari lo llamó para que cubriera la conferencia de prensa de Brighton en los salones del Sheraton, Salzano dijo que sí. Era inimaginable que un periodista gastronómico se resistiera al contacto con la figura fundamental entre los chefs de los incipientes 90. Al fin y al cabo, no era más que hacerle algunas preguntas. Al entrar reconoció enseguida a Brighton, un hombre alto, robusto, de bigote negrísimo, que departía con otros periodistas en el fondo de un salón mientras bebía de una larga copa de champagne. Sus colegas lo recibieron con cortesía, no es una parte del gremio habituado a pelearse por una primicia y Brighton estaba dispuesto para todo el mundo. Pese a que venía de días difíciles, la presencia de Brighton le produjo a Salzano una alegría que superaba lo previsible en el encuentro con alguien respetado y admirado. Había en su expresión una cierta brillantez que iba más allá de lo meramente profesional y que, de alguna manera, fue percibida por Brighton. El inglés señaló que eran doce los

periodistas y con él trece y que eso ameritaba una cena que, dado que se quedaba pocos días en Buenos Aires, sería seguramente la última. Brighton agregó que contaba con la ayuda de la cocina y el personal del Sheraton para prepararles una cena muy especial y los esperaba desde la tarde del día siguiente para que lo vieran cocinar, lo que valía, sin dudas, mucho más que todas las preguntas que pudieran hacer en ese momento. Típico humor inglés, pensó para sí Salzano y además, típico elogio del pragmatismo. Brighton demostraba una vez más el desprecio británico por cualquier tipo de teorización. Salzano se preguntó si no era este el verdadero punto de partida de su militante oposición a Boccus. Hubo, de todas maneras, algunas preguntas con la excusa de los cierres, y Salzano advino que la última cena tendría mucho menos que trece comensales.

También en esto era Salzano una especie rara. Los periodistas suelen ser personas pequeñas y asustadizas colocadas en una suerte de descreída ilusión épica. Y en comer no hay nada épico ni heroico. Salzano defendía una especie de probidad profesional que lo obligaba a creer y sostener que amaba su trabajo y a lanzar de vez en cuando teorías archisabidas que vinculaban la gastronomía con la cultura, la policía e incluso la ciencia. Le gustaba recordar que en su lecho de muerte, Isaac Newton discutía con su médico sobre alquimia. Sin duda, hay pocas cosas tan parecidas a un gabinete de un alquimista que una buena cocina, donde cualquier alimento tratado por una mano experta se convierte en oro. Sin embargo, cada vez que refería este hecho sentía una cierta molestia que provendría seguramente de percibir una cierta vocación excesiva por el mundo de lo celeste en la cultura inglesa y que se le confirmaba en la lectura de Yeats. Algo que la emparentaba, aun con signo contrario, con los demonios habituales entre los alemanes, y que, debía reconocerlo, no encontraba entre los franceses.

El día de la cita ocurrió algo que no estaba en los pronósticos meteorológicos. A pesar de que era primavera, se desató un par de horas antes de la cita fijada por Brighton un temporal con granizo que sumió a la ciudad en una oscuridad casi absoluta y que inundó varias calles volviéndolas prácticamente intransitables. Salzano, que había pasado la noche anterior despierto, sumando argumentos tanto para ir como para faltar a la velada, contempló desde su ventana la tormenta como si el cielo quisiera dispensarlo de tener que elegir, como si lo hubiera hecho por él. "El cielo apela a la magia de los alquimistas", pensó y se sintió liberado y preocupado como Newton en su lecho de muerte. Volvió a contemplar el cielo y sintió que esa suma de agua y oscuridad, un paisaje digno de un cuadro de Turner, no reflejaba nada de la armonía celeste, como si la combinación agitada de silencio y truenos hubiera reemplazado a la armónica música de las esferas. Fue entonces cuando se puso su piloto, tomó el paraguas y decidió caminar bajo la lluvia las veinte cuadras que separaban a su casa del Sheraton, donde lo recibió finalmente un Brighton sonriente y sorprendido.

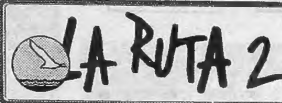
Brighton confesó que no lo esperaba y que su esfuerzo merecía que la cena se llevara a cabo, frente a lo cual Salzano no tuvo el coraje para decirle que le alcanzaba con haber llegado hasta allí y con conversar algunas cosas. Se trasladaron a la cocina donde, por supuesto, no había llegado ninguno de los ayudantes que esperaba Brighton que, en un gesto algo teatral, abrió el frigorífico y empezó a sacar cosas del interior: cochinillos, pollos, trozos de carne vacuna, conejo, a los que empezó a deshuesar con movimientos expertos, desarmando coyunturas y separando limpiamente la piel de los huesos. Luego peló y picó hortalizas mientras explicaba en un inglés afectado, como el que dicen que se habla en las islas, sus procedimientos y el sentido de cada una de sus acciones. En algún momento hizo referencia a que se parecían a los dos ladrones que se hubieran adelantado a hacer su presencia en la última cena antes de incorporarse a la escena del calvario. Salzano sentía que esa noche le tocaba cumplir con todos los papeles, el del ladrón, el de Judas, el de Cristo, mientras contemplaba todo con la santidad manifiesta de un apóstol.

La cena fue servida por Brighton en una mesa muy larga y Salzano sintió, a medida que comía la cena más fastuosa y mejor regada de su vida, que esa habría de ser la última. Al caminar hacia su casa esperaba a cada paso el ataque de la pancreatitis. Sin embargo, al abrir la puerta, el único síntoma era una pesadez lógica después de tal exceso además de los gritos de Betty por su demora y que se transformaron en alaridos cuando le explicó de dónde venía. No había mujeres en la escena de la muerte tranquila de Newton y las vociferaciones de Betty se convirtieron en sus oídos en una disonancia insoportable.

Poco se sabe de lo que pasó después. Los informes policiales consignan la presencia en el departamento de tres ambientes de Salzano de manchas de sangre, trozos de carne humana y una multitud de huesos, uno de ellos agujereado a todo lo largo con cinco aberturas con el que se lo encontró tratando de sacar los sonidos de los primeros acordes de "Pompa y Circunstancia" de Elgar. Claro que esta escena está en un largo poema escrito en castellano, *La Araucana*, en el que un capitán español trata de demostrar que la conquista de América se parecía, y mucho, a la Ilíada. Todo como para probar que, en definitiva, ninguna historia tiene los mismos motivos. Que vivimos en medio de historias que no terminaremos nunca de conocer porque alguna vez nos va a tocar morirnos, o si no, mientras tanto, recorrer el tiempo interminable de la cárcel donde Salzano está sometido a una convalecencia perpetua e interminable, lejos de todo ruido.

Se reproduce aquí por gentileza del autor.

COVISUR ESTA TEMPORADA, LE BRINDA LA SEGURIDAD
Y EL CONFORT DE PODER VIAJAR POR EL PRIMER TRAMO
DE UNA RUTA CON DOBLE CALZADA, UNA HACIA CADA LADO.



28 **MR. BOLIVIA**
Y SUS HIJOS

lados de un vermouth con platitos

—Estas son viejas satisfechas, gene



Verano 7



ACOMODO

CAPRI
CORFU
GUAM
IBIZA
SAMOA
TIMOR

[illegible]

ESCALERAS

Pase de un escalón al siguiente cambiando una sola letra por vez.

DIJE
JOYA

BACO
VINO

A. Die, Hje, Hja, Hjea, hoye, jaye.
B. Baco, waco, wano, vino.

Viernes 10 de febrero de 1995

Number 10 September 1961

ACADEMICO

1 2 3 4 5 6 7

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

HORIZONTALES

VERTICALES

1. Isla de las Filipinas.
2. Iniciales del actor y director Lenzi/ Arbol tilidáceo.
3. Boceto, croquis.
4. Plantigrado/ Adenosina tri-fosfato.
5. Paraíso de los gentiles.
6. Poner un manjar a las brasas/ Iniciales del actor Salvatori.
7. Autómata.
1. Juego de tablero/ Campeón.
2. Protagonista de "La Odisea".
3. Del sol.
4. Aumentativo/ Distraído.
5. Nenas.
6. Vendedor de billetes de lotería.
7. Río de Italia/ Prefijo: detrás.

Verano/4

100